USA: perché le carte dei vini stanno diventando più corte?

scritto da Agnese Ceschi | 2 Febbraio 2025



Un articolo di Eric Asimov sul The New York Times analizza il trend delle carte vini più corte nei ristoranti americani. Liste concise, spesso con circa 30 bottiglie, sono emerse dopo la pandemia come risposta a nuove abitudini di consumo, inflazione e costi operativi, favorendo scelte più mirate e accessibili per i clienti, ma lasciando aperto il dibattito tra produttori e ristoratori.

In che direzione stanno andando le carte vini dei ristoranti? Prendiamo come spunto un recente articolo del rinomato giornalista Eric Asimov apparso sul The New York Times che affronta proprio questo tema scottante per il mondo della ristorazione: la nuova formula delle carte vini. Il noto giornalista americano esperto di *food&wine* racconta in questo interessante resoconto come le liste vini americane si stiano

facendo sempre più corte e ridotte.

“Da quando i ristoranti hanno riaperto dopo le chiusure dovute alla pandemia, ho notato sempre più carte dei vini relativamente corte, alcune con appena 30 bottiglie” spiega Asimov. “Sono incisive, scelte per trasmettere un punto di vista e, come dovrebbero fare le buone carte, plasmare il carattere del ristorante”.

Quali sono le opportunità che offre una carta vini più corta?

Prima di tutto, permette al sommelier o *wine manager* del ristorante di invogliare le persone a provare nuovi vini. Un lista troppo lunga, che può talvolta spaventare, fa propendere i consumatori per prodotti o brand già conosciuti, al contrario una selezione accurata e ponderata spinge gli stessi ad interessarsi e chiedere al sommelier di raccontare loro il vino prima di sceglierlo.

“Ho pensato subito che queste liste vini così concise fossero una conseguenza diretta della pandemia” spiega il noto giornalista nell’articolo del The New York Times. “Molti ristoranti che sono stati costretti a chiudere nel 2020 hanno venduto parte o tutto il loro inventario di vini per sopravvivere. Ma con il passare della pandemia, ho notato che le carte sono rimaste più brevi e smart”.

Leggi anche: USA, dazi sui vini importati? Un autogol per il comparto a stelle e strisce

Quali sono le ragioni per questa tendenza post-pandemica verso carte vini più sintetiche?

La più importante, secondo Asimov, è molto intuitiva ed è una preoccupazione attuale per i produttori: il pubblico sta spendendo meno per il vino perché l’inflazione ha fatto aumentare i prezzi e molti nel settore credono che meno giovani bevano vino. In risposta, i ristoranti stanno cercando

di rendere le **liste dei vini meno intimidatorie e più accoglienti**, mantenendole concise in modo che le persone non si sentano sopraffatte dalle opzioni. Chiaramente la selezione offerta varia anche in funzione dei piatti proposti e della clientela che frequenta quel locale, ma la tendenza è sempre più di offrire circa una trentina di opzioni accompagnate da una nota a piè di pagina che comunica la disponibilità di una selezione più ampia qualora gli avventori lo richiedano.

Un'altra ragione per la scelta di liste più brevi è la **possibilità per i ristoranti di sopravvivere anche senza sommelier dedicati**. Ciò consente di formare lo staff su una selezione più contenuta di prodotti. Infine un ulteriore elemento da tenere in considerazione, secondo Rachael Davis, responsabile dei vini per Whole Cluster Hospitality, è il prezzo. "Volevamo avere molte bottiglie sotto i 100$", ha spiegato Davis nell'articolo. "È così raro vedere numeri a due cifre al giorno d'oggi. Integriamo anche alcune bottiglie più costose".

Dunque ci chiediamo: **ha senso proporre ancora oggi un librone con una scelta infinita di vini che coprono tutto il globo?** Non genererà troppa confusione nei consumatori? Molti ristoranti acclamati e stellati Michelin continuino comunque ad offrire grandi e alti tomi che propongono liste molto ampie di vini, spesso costosi e poco accessibili per i più.

"Adoro questo genere di Bibbie del vino, ma sono un grande fan delle liste concise e succinte, soprattutto se mostrano una visione coerente. Ogni lista non deve offrire qualsiasi stile o qualsiasi regione vitivinicola, né è necessario proporre 27 diversi Champagne o Barolo. Poche bottiglie ben scelte fanno miracoli" scrive Asimov.

Non resta che chiedersi: **il nuovo trend verso liste vini più coincise, troverà futuro?** E soprattutto: piacerà ai produttori di vino?

Punti chiave:

- **Trend delle carte vini più corte**: Nei ristoranti americani post-pandemia si osserva una tendenza verso liste di vini concise, con circa 30 bottiglie, per riflettere una visione chiara e semplificare la scelta del cliente.
- **Benefici per il cliente e il ristorante**: Liste più brevi riducono l’intimidazione del consumatore, incentivano la scoperta di nuovi vini e permettono una gestione più semplice da parte del personale, anche in assenza di sommelier dedicati.
- **Motivazioni economiche**: Inflazione e calo dei consumi di vino, in particolare tra i giovani, spingono i ristoranti a proporre opzioni più economiche e meno dispersive.
- **Adattamento strategico**: Molti ristoranti offrono selezioni di base integrate da una lista ampliata su richiesta, mantenendo un equilibrio tra semplicità e varietà.
- **Contrasto con le grandi carte**: Nonostante la tendenza, alcuni ristoranti stellati continuano a proporre ampie carte tradizionali, mentre Eric Asimov elogia la coerenza e l’efficacia delle liste concise e ben curate.